

Penyuluhan pembuatan dendeng ikan lumat bagi masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto

Training on processing mince fish jerky for Bulu-Bulu Village Community, Arungkeke District, Jeneponto Regency

Nurlaeli Fattah, Agussalim Matti *, Fifi Arfini

Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

Jl. Poros Makassar-Parepare Km. 83, Kec. Mandalle, Kab. Pangkajene dan Kepulauan

*Korespondensi: agussalim@polipangkep.ac.id

Diterima: 09 April 2022/ Revisi: 22 Mei 2022/ Disetujui: 28 Mei 2022

ABSTRAK

Dendeng ikan adalah produk olahan ikan yang berbentuk pipih (lempengan) yang terbuat dari irisan ikan atau ikan utuh yang diberi bumbu dan dikeringkan. Dendeng sebagai salah satu diversifikasi olahan produk ikan di samping mampu memperpanjang umur simpan ikan tapi juga mampu memenuhi selera masyarakat yang semakin beragam dalam mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein. Tujuan kegiatan penyuluhan dan demonstrasi diversifikasi kornet ikan adalah menjadikan masyarakat desa bulu bulu, kabupaten Jeneponto terampil dalam mengolah dendeng ikan lumat dan Menjadikan masyarakat memahami keunggulan dendeng ikan, sehingga sebagian masyarakat mampu menjadikan dendeng ikan sebagai usaha home industry. Pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan dengan cara tatap muka langsung berupa penyuluhan, demonstrasi langsung dan pelatihan oleh wakil-wakil kelompok sasaran. Untuk kelancaran dan keefektifan kegiatan ini disediakan brosur dan leaflet yang berisi petunjuk praktis pembuatan dendeng ikan lumat. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini maka dilakukan pelatihan dan pengembangan teknologi pengolahan ikan menjadi produk komoditas ekonomi berupa dendeng ikan, yang dapat memberikan alternatif usaha perekonomian baru di masyarakat. Dampak positif dari kegiatan ini adalah meningkatnya keterampilan dan pengetahuan mitra terkait pembuatan olahan produksi dendeng dari ikan, termasuk juga mengenai teknik pengemasan terlihat dari peningkatan kemampuann dalam mengemas produk. Terjadi peningkatan kemampuan mitra dalam berwirausaha dalam memproduksi dan menjual produk.

Kata kunci: dendeng, desa bulu-bulu, diversifikasi, ikan lumat

ABSTRACT

Fish jerky is a processed fish product in the form of a flat (slab) made from sliced fish or whole fish that is seasoned and dried. Jerky as one of the diversifications of processed fish products, besides being able to extend the shelf life of fish, it is also able to meet the increasingly diverse tastes of people in consuming fish as a source of protein. The purpose of counseling activities and demonstrations of corned beef diversification is to make the people of Bulu Bulu village, Jeneponto district skilled in processing crushed fish jerky and to make people understand the advantages of fish jerky, so that some people are able to make fish jerky a home industry. This community service is carried out face-to-face in the form of counseling, direct demonstrations and training by representatives of the target group. For the smoothness and effectiveness of this activity, brochures and leaflets are provided which contain practical instructions for making mashed fish jerky. Through this community service activity, training and development of fish processing technology is carried out into economic commodity products in the form of fish jerky, which can provide an alternative for new economic businesses in the community. The positive impact of this activity is the increase in the skills and knowledge of partners regarding the manufacture of processed

beef jerky products from fish, including packaging techniques, as can be seen from the increased ability to package products. An increase in the ability of partners in entrepreneurship in producing and selling products.

Keyword: *bulu-bulu village, diversification, jerky, mince fish*

PENDAHULUAN

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) karena mengandung protein dan air yang cukup tinggi. Protein pada daging ikan 1.2 kali lebih tinggi dibandingkan ayam broiler dan sapi, sedangkan kandungan air pada daging ikan 75% (Kaban et al., 2019) lebih tinggi dibandingkan pada daging sapi 72.5% (Hernando et al., 2015). Penanganan dan pengolahan daging ikan selain untuk tujuan diversifikasi pangan juga untuk memperpanjang umur simpan. Nugget ikan “So Lite” memiliki umur simpan hingga 1 tahun pada suhu penyimpanan -18°C (Amalia, 2012).

Dendeng ikan adalah produk olahan ikan yang berbentuk pipih (lempengan) yang terbuat dari irisan ikan atau ikan utuh yang diberi bumbu dan dikeringkan. Kandungan air dendeng antara 15 sampai 50 persen, bersifat plastis dan tidak terasa kering. Dendeng ikan biasanya digoreng untuk penyajiannya. Jenis ikan yang biasa digunakan untuk dendeng diantaranya ikan nila, mujair, tawes. Meskipun demikian pada prinsipnya semua jenis ikan bisa dibuat dendeng, ikan yang mengandung kadar lemak tinggi memerlukan waktu pengeringan yang lebih lama sehingga jenis ikan yang berkadar lemak tinggi kurang disukai. Dendeng yang ditemui di pasaran biasanya terbuat dari daging sapi karena mengingat citarasanya yang spesifik sedangkan dendeng ikan belum banyak dipasarkan. Diversifikasi pangan berupa dendeng ikan sudah dilaporkan oleh Lobo et al., (2019) namun menghasilkan mutu yang netral dan kurang disukai oleh konsumen. Dendeng daging lumat ikan tongkol yang ditambahkan tepung rumput laut *E. cottonii* memiliki hasil uji organoleptik yang lebih baik dibanding tanpa penambahan tepung rumput laut *E. cottonii* (Lobo et al., 2019). Pembuatan dendeng di Indonesia umumnya menggunakan bumbu garam, gula, lengkuas, ketumbar, dan bawang merah. Kadang-kadang ada juga yang menambahkan lada dan bawang putih. Gula yang ditambahkan dapat berupa gula merah maupun gula pasir. Campuran bumbu berguna untuk menambah aroma, cita rasa, dan untuk memperpanjang daya awet. Beberapa jenis rempah telah diketahui mempunyai daya antimikroba. Ketumbar dapat menimbulkan bau sedap dan rasa pedas yang gurih, sehingga bau tidak sedap pada dendeng dapat dihilangkan. Bawang putih dapat menimbulkan rangsangan tajam dan

memacu selera makan. Gula menambah rasa manis dan kelezatan, mengurangi rasa asin berlebihan akibat penambahan garam, memperbaiki aroma dan tekstur daging. Gula juga berfungsi melunakkan produk dengan mengurangi penguapan (Adna Ridhani et al., 2021; Arsyad, 2018; Gianti & Evanuarini, 2011; Maisyaroh et al., 2018; Yulianti & Rosidah, 2016).

Dendeng tergolong dalam bahan makanan semi basah (*intermediate moisture food*), yaitu bahan pangan yang mempunyai kadar air tidak terlalu tinggi dan juga tidak terlalu rendah, yaitu antara 15-50 persen. Kadar air tersebut dapat dicapai melalui proses pengeringan daging yang telah dibumbui. Pengeringan dendeng dapat dilakukan dengan bantuan sinar matahari atau dengan menggunakan alat pengering buatan (*artificial drying*). Dibandingkan dengan pengeringan secara alami, pada pengeringan buatan, hasil yang diperoleh menjadi lebih bersih karena terhindar dari kontaminasi (serangga, debu, dip dan proses dapat dikontrol dengan baik (tidak tergantung kepada keadaan cuaca) Pada pengeringan dendeng, terik matahari atau suhu alat pengering tidak terlalu panas karena permukaan dendeng akan menjadi retak-retak. Sebaliknya, bila sinar matahari kurang panas dan tidak terus-menerus akan menyebabkan kapang mudah tumbuh (Adna Ridhani et al., 2021; Arsyad, 2018; Gianti & Evanuarini, 2011; Maisyaroh et al., 2018; Yulianti & Rosidah, 2016).

Nilai ekonomis ikan dapat ditingkatkan dengan berbagai olahan dan cara yang benar, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan pembuatan dendeng lumat ikan. Dendeng adalah produk pangan semi basah yang dapat dimakan tanpa rehidrasi dan tidak memberikan rasa kering pada produk. Dalam pembuatan dendeng biasanya diberikan rempah-rempah sebagai bumbu yang berguna untuk menghasilkan aroma, rasa khas dan daya awet (Widiyanto et al., 2013). Pengolahan ikan menjadi dendeng lumat ikan, diharapkan menghasilkan produk makanan yang bergizi tinggi dan menambah daya tarik konsumen untuk mengkonsumsi olahan dari ikan. Dendeng lumat ikan juga dapat menjadi solusi bagi sebagian masyarakat yang menghindari kandungan kolestrol yang tinggi. Ikan sebagai sumber protein sangat berbeda dengan protein-protein yang dihasilkan oleh bahan makanan lainnya, selain itu ikan mengandung kolesterol yang rendah sehingga sangat sehat untuk dikonsumsi. Pembuatan dendeng lumat ikan diawali dengan penyiangan dan pembersihan ikan, pelumatan daging ikan, pencampuran bahan dan pembuatan adonan, pencetakan dan

pengukusan dan terakhir pengeringan (Nugraha et al., 2021; Widiyanto et al., 2013). Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan memberikan penyuluhan pembuatan dendeng ikan lumat kepada kelompok usaha pengolahan hasil perikanan *Bulo-Bulo*, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto.

METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini telah di dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 di Desa Bulo-Bulo, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto

Kelompok Sasaran/Mitra

Sasaran utama pengabdian pada masyarakat ini adalah Kelompok Usaha Pengolahan Hasil Perikanan “Bulo-Bulo” di Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. Kelompok Bulo-Bulo ini memiliki anggota sebanyak 10 orang dengan latar belakang Pendidikan Sekolah Menengah.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan adalah dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan teknologi tepat guna pembuatan Dendeng Ikan Lumat. Peserta yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah 10 (sepuluh) orang yang berasal dari Kelompok Usaha Pengolahan Hasil Perikanan di Kabupaten Jeneponto. Secara garis besar, kegiatan pemberdayaan masyarakat ini dibagi menjadi 3 (tiga) tahapan yaitu: Tahap Survey, Tahap Sosialisasi dan Tahap Pelatihan pembuatan dendeng ikan lumat

1. Tahap Survey

Melakukan survey lapangan dengan datang langsung ke lokasi pengabdian untuk diskusi dan wawancara bersama Kepala Desa Bulo-Bulo dan Camat Arungkeke untuk menentukan tempat kegiatan dan mengidentifikasi kebutuhan para masyarakat

2. Tahap Sosialisasi

Sosialisasi mengenai produksi yang baik dan benar terdiri dari berbagai macam persyaratan yang secara umum meliputi: persyaratan mutu dan keamanan bahan baku/bahan pembantu, persyaratan penanganan bahan baku/bahan pembantu,

persyaratan pengolahan, persyaratan pengemasan produk, persyaratan penyimpanan produk dan persyaratan distribusi produk.

3. Tahap Pelaksanaan

Tahap pertama adalah mempersiapkan alat dan bahan untuk membuat dendeng ikan lumat. Alat yang digunakan pada kegiatan ini berjudul pembuatan dendeng ikan ini adalah sendok, pisau, baskom, timbangan, dandang, meat grinder, dan talenan. Sedangkan bahan yang digunakan pada kegiatan ini yaitu ikan laut berdaging tebal (telah dilumatkan) 240 gr, garam 6 gr, bawang merah giling 11 gr, bawang putih giling 23gr, asam jawa (tanpa biji) 3gr, ketumbar 4gr, lengkuas giling 7.2 gr, gula merah 45gr, dan tepung tapioka 45 gr.

Tahap kedua adalah pembuatan dendeng ikan lumat. Ikan yang berdaging tebal dicuci bersih kemudian disiangi dan difillet. Daging ikan yang telah difillet dihancurkan dan ditimbang. Kemudian dihaluskan bumbu rempah dan ditimbang sesuai kebutuhan. Ikan yang telah siap dicampurkan dengan bumbu dan tepung tapioka hingga menjadi adonan. Setelah itu dikukus selama 10 menit dan dicetak dalam loyang kemudian dijemur dibawah sinar matahari atau di oven pada suhu 50°C.

Analisis Data

Evaluasi dilakukan terhadap mitra kegiatan yang menjadi khalayak sasaran dan seluruh rangkaian kegiatan, mulai penyuluhan kelas, pelaksanaan plot percontohan hingga pendampingan teknis. Indikator dan tolak ukur keberhasilan adalah dengan mengetahui peningkatan pengetahuan, keterampilan, motivasi dari khalayak sasaran. Kriteria keberhasilan apabila $\geq 60\%$ khalayak sasaran mau dan mampu menerapkan pengetahuan, keterampilan, dan percontohan yang diberikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian pada masyarakat tentang olahan ikan dalam bentuk dendeng ikan lumat ini dilaksanakan dengan cara tatap muka langsung berupa penyuluhan, demonstrasi langsung dan pelatihan oleh wakil-wakil kelompok sasaran. Untuk memperlancar dan mengefektifkan kegiatan, maka disediakan brosur dan leaflet yang berisi petunjuk praktis pembuatan dendeng ikan lumat.

Tahap-tahap pelaksanaan dalam pengabdian yang dilakukan adalah Tahap Penggalangan Kelompok Sasaran. Tahap ini bertujuan untuk mencari audiens yang tepat sasaran, agar apa yang diberikan bisa lebih muda diinovasi oleh kelompok sasaran dan menjadi jembatan bagi masyarakat lainnya. Untuk mencapai hal tersebut, maka peran serta pemerintah atau aparat desa setempat sangatlah besar.



Gambar 1. Pemberian materi tentang pembuatan Dendeng Ikan

Tahap kedua yaitu Penyuluhan (Gambar 1 dan 2), tahap ini berisi materi penyuluhan dan praktek langsung kepada masyarakat, dengan memberikan materi tentang olahan ikan, yaitu proses, manfaat, komposisi dan nilai gizi yang terkandung dalam setiap bahan yang digunakan. Materi yang diberikan merupakan hasil penelitian dari beberapa staf dosen di Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, selain itu juga dilakukan tanya jawab dengan masyarakat kelompok sasaran. Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang terselenggara di Desa Bulo-Bulo, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto dihadiri oleh beberapa warga setempat terutama dari kalangan ibu-ibu dan remaja putri. Pelaksanaan program ini mendapat sambutan yang hangat dari kelompok sasaran (peserta), hal ini ditandai dengan sikap antusias mereka selama Penyuluhan dan demonstrasi pembuatan produk olahan ikan oleh tim pelaksana program.



Gambar 2. Praktik pembuatan dendeng ikan



Gambar 3. Penjemuran dendeng ikan

Kegiatan pelatihan pembuatan produk Dendeng Ikan oleh tim pelaksana program, dilanjutkan dengan diberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan sendiri proses pembuatan Dendeng Ikan. Selama kegiatan berlangsung peserta aktif mengajukan pertanyaan terkait proses pembuatan produk olahan ikan terutama tahapan pembuatan dendeng ikan mulai saat pengambilan daging ikan, pencucian, pengukusan, pembuangan kulit, pemotongan daging, pencetakan, dan pengeringan serta olahan ikan lainnya yang belum pernah mereka kenal sebelumnya. Peserta pun sangat menunjukkan minat yang besar dan ikut langsung membuat olahan ikan tersebut. Peserta berpendapat bahwa dengan pengolahan ikan menjadi beberapa produk olahan dendeng ikan dapat menjadi peluang usaha baru yang sekaligus merupakan salah satu alternatif untuk

meningkatkan taraf ekonomi mereka. Hal yang masih perlu dikembangkan lagi adalah teknologi pengemasan dendeng ikan yang akan diusulkan pada kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya.

SIMPULAN

Pengabdian masyarakat di Desa Bulo Bulo, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto dapat memberikan pemahaman pada Kelompok Usaha Pengolahan Ikan *Bulo-Bulo* terkait penambahan nilai dari ikan dalam bentuk pembuatan produk olahan dendeng lumat. Kegiatan ini dapat meningkatkan angka konsumsi ikan bagi masyarakat di Kabupaten Jeneponto, khususnya di Kecamatan Arungkeke.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah mendanai pelaksanaan kegiatan ini melalui skema pengabdian masyarakat PNBPN nomor 498/PL.22/PG/2021

DAFTAR PUSTAKA

- Ridhani, A., M., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatunisa, R., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Amalia, U. (2012). Pendugaan Umur Simpan Produk Nugget Ikan dengan Merk Dagang Fish Nugget “So Lite.” *Jurnal Saintek Perikanan*, 8(1), 27–31.
- Arsyad, M. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera L*) Influence Of Sugar Concentration on Making Young Coconut Jam (*Cocos nucifera L*). *Agriculture Technology Journal*, 1(2), 35–45.
- Gianti, I., & Evanuarini, H. (2011). The effect of sugar addition and time of storage on physical quality of fermented milk. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), 28–33.
- Hernando, D., Septinova, D., & Adhianto, K. (2015). Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1), 61–67.
- Kaban, D. H., Timbowo, S. M., Pandey, E. V., Mewengkang, H. W., Palenewen, J. C., Mentang, F., & Dotulong, V. (2019). Analisa Kadar AIR, pH, dan Kapang pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) Asap yang Dikemas Vakum pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(3), 72–79. <https://doi.org/10.35800/mthp.7.3.2019.23624>
- Lobo, R., Santoso, J., & Ibrahim, B. (2019). Karakteristik Dendeng Daging Lumat Ikan Tongkol Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 273–286.

- Maisyaroh, U., Kurniawati, N., Iskandar, & Pratama, R. I. (2018). Pengaruh penggunaan jenis gula dan konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan dendeng ikan nila. *Perikanan Dan Kelautan*, 9(2), 138–146.
- Nugraha, B. F., Sumardianto, Suharto, S., Swastawati, F., & Kurniasih, R. A. (2021). Analisis Kualitas Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Gula. *Gastronomía Ecuatoriana y Turismo Local.*, 3(2), 94–104.
- Widiyanto, V., Darmanto, Y. S., & Swastawati, F. (2013). Pengaruh Pemberian Asap Cair Terhadap Kualitas Dendeng Asap Ikan Bandeng (*chanos Chanos* Forsk), Tenggiri (*scomberomorus* Sp) dan Lele (*clarias* *Batrachus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2014), 11–20. <http://id.portalgaruda.org/?ref=browse&mod=viewarticle&article=145037>
- Yulianti, & Rosidah. (2016). *Perbedaan Pengurangan Jumlah Gula terhadap Karakteristik Cake Komposit Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata)*. Universitas Negeri Semarang.